

Illustriertes Sonntagsblatt

Wöchentliche Beilage zum
Ussinger Kreisblatt

1917

Nr. 37

Im Gran Chaco.

Skizze aus Paraguay von Richard v. Wurmb.
(Fortsetzung.)

Scheinfeld verproviantierte sich mit dem Nötigsten und ließ sich am anderen Morgen über den Strom setzen. Da ihm in Santa Maria niemand ein Pferd und Sattelzeug zu dieser gefährlichen Überfahrt wollte, so kaufte er beides und fand auch den ihm von den genannten Hirten, der ihn gegen eine Belohnung von fünfzig Mark zu führen versprach.

Am ersten Tage kamen sie über morastige Ebenen, auf denen hie und da Rinderherden weideten, die den Leuten in Santa Maria gehörten. Über meist wuchs hier nur ein hartes Schilfgras, das so scharf war, daß man die Beine der Pferde mit Lederstreifen umwickeln

sonst wäre die Haut von den Schilfengriffen zerkratzt. Die Nacht verbrachte er in einem kleinen Rancho, das das Geheul der Raubtiere, heute suchend durch den Wald durchdrangen, und das den unzähligen Affen ließen Scheinfeld jedoch keine Ruhe zutun. Augenblicklich dachte er den Hunger zu stillen und besah sich die Büsche der Anien, die er, die in der angepflückten Erde und grasten. Am folgenden Morgen ging die Reise den beduschten Pfaden hin, dann durch einen Sumpf, dem Reimer

verfallen hatte. Versanken die Pferde bis an den Sattelgurt in dem schwarzen, zähen Schlamm, und mehr als einmal dachte Scheinfeld, das Abenteuer sei schon hier ein unrühmliches Ende finden, aber sie arbeiteten sich durch und gelangten in einen sich weithin erstreckenden Wald, an dessen Ende die Hütte des Rotbarts liegen sollte.

Die träumende Riesen standen die Bäume nebeneinander, ihr mächtiges Stämmchen verband sich oben zu einem undurchdringlichen Dache, dem ununterbrochen ein feierliches Rauschen herabstürzte. Unten war es still und dämmerig, und ein Geruch von Moder und Verwesung erfüllte die Luft. Auf dem mit Blättern und Ästen übersäten Boden wucherte in langen Streifen fahlgrünes Moos.

Der Hirt hielt von Zeit zu Zeit sein Pferd an und sah sich um. Er suchte die Wegzeichen, die er sich damals eingeprägt hatte, und mit jeder Umdrehung wurde er vorsichtiger, denn man war jetzt in einem Gebiete, das von Indianern durchzogen wurde.

Endlich wurde der Wald lichter. Die Strahlen der Sonne durch-

drangen ihn, manns Hohes Gras wucherte zwischen den Bäumen, und aus dem Unterwerk hingen über und über mit violetten Blüten bedeckte Schlinggewächse neugierig herab. Die Pferde schnoben, spitzten die Ohren und nahmen von selbst eine raschere Gangart an.

Plötzlich tat sich ein breites Tal auf, in dem der Spiegel einer Lagune blühte, deren ferne Ufer kaum zu erkennen waren. Eine mit schwarzgrünem Schilf umrandete Insel ragte aus ihr empor, auf der die Hütte des Rotbarts stand. Eine dünne Rauchsäule stieg von dort gen Himmel und zerschmolz hoch oben im lichtblauen Äther. Rechts in der Ferne erhoben sich grüne Hügel, hinter denen andere emporstiegen, links lagen niedrige Wälle aus rotem Ton, und darüber hinaus breitete sich eine gelbgrüne Ebene bis an den Horizont aus. Geier schrien, kleine schwarze Vögel flatterten umher. Ein süßer Duft schwamm in der heißen Luft.

Als sie an die Lagune kamen, trat drüben ein Mann aus der Hütte,

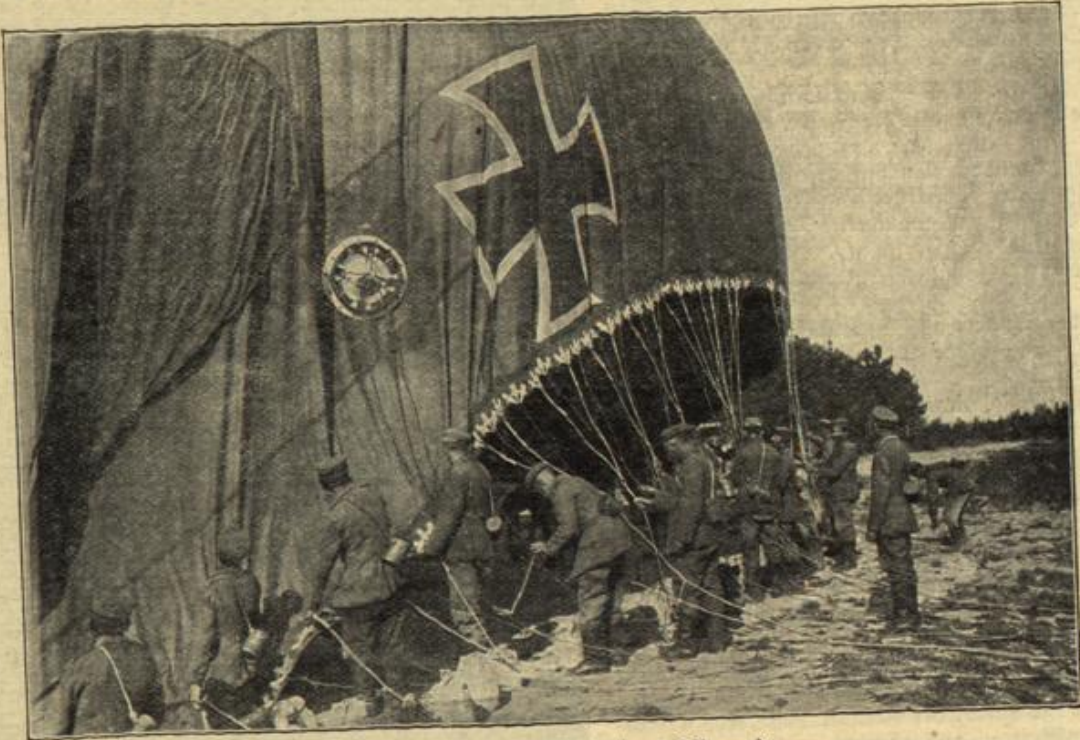
blieb zwischen den Säulen des Vordaches stehen und sah herüber. Er trug ein blaues Hemd, graue Leinwandhosen, ein schwarzes, breitrandiges Hut. Das rote Haar hing ihm wie bis auf die Schultern herab, der rote Bart reichte bis zum Gürtel. In seiner Rechten blühte die Büchse.

Eine Weile standen sie so und sahen sich misstrauisch an. Der Rotbart rührte sich nicht. Der Hirt nahm endlich den Hut ab und senkte demütig den Kopf, als wolle er den Herrn der Insel wegen der Störung um Verzeihung bitten, Scheinfeld aber schwenkte sein Taschentuch hin und her.

Die Büchse in der Hand, immer kampfbereit, ging der Rotbart ans Ufer, stieg in einen plumpen Kahn und ruderte langsam auf die Reiter zu. Dabei schien er ihre Gesichtszüge zu studieren. Als er auf zwanzig Schritte heran war, zog er die Ruder ein und fragte: „Was wollt ihr?“

Scheinfeld entgegnete: „Guten Abend, Landsmann! Wollen Sie mir ein paar Tage oder länger Gastfreundschaft erweisen? Ich möchte einen Jaguar schießen oder was es hier sonst gibt, und will anständig dafür bezahlen. Ich bin der Leutnant Franz v. Scheinfeld und augenblicklich mit Königsurlaub auf einer Vergnügungsreise. Wollen Sie mir die Bekanntschaft mit dem Chaco vermitteln?“

Der Rotbart beobachtete ihn auch jetzt noch scharf, und sein bronzenfarbiges Gesicht blieb unbeweglich. Aber er ruderte ans Ufer und antwortete: „Ich bin dem Schuft, dem Valtare, über hundert Pataken schuldig, der Kerl nimmt's doppelt und dreifach von mir, also nur herein in den Kahn, Herr Leutnant, und der Mann da kann auch mitkommen, ich kenne ihn. Die Pferde schwimmen nebenher.“



Das Füllen eines Zettelballons (S. 147).
Phot. A. Grohs, Berlin.

Aber trotz seiner Bereitwilligkeit, Geld zu verdienen, schien er weder erfreut noch erstaunt zu sein. Augenscheinlich war er ein Mensch, der sich daran gewöhnt hatte, unter allen Umständen seine Ruhe zu bewahren.

„Nun, und die Jagd?“ fragte Scheinfeld.

„Könnte besser sein. Vorigen Monat kam eine Horde Rothhäute in mein Revier, die mästet sich jetzt von meinem Wilde.“

„Indianer!“ rief Scheinfeld. „Da haben Sie ja eine nette Nachbarschaft!“

Eine Handbewegung, die unglaublich viel Geringschätzung ausdrückte, war die Antwort. Er hatte offenbar vor den Rothhäuten nicht die geringste Furcht.

Der Hirt hatte das Wort Indianer verstanden. „Indios bravos“, murmelte er und spähte nachdenklich in die Ferne, als ob die Rothhäute dort jeden Augenblick auftauchen könnten. Er hatte jedenfalls eine gewaltige Angst vor ihnen, und der Rothbart flößte ihm die größte Ehrfurcht ein. Sprach ihn der an, so nahm er jedesmal den Hut ab und antwortete in unterwürfigem Tone. Der Mann, der es allein mit dem ganzen Chaco aufnahm, mochte ihm als ein höheres Wesen erscheinen.

Scheinfeld entschloß sich kurz. Er stieg mit seinem Führer ins Boot. „Ich will Ihnen einen Vorschlag machen, Landsmann, ich gebe Ihnen für jeden Silberlöwen, den Sie mich schießen lassen, hundert, für jeden Jaguar fünfzig und für jeden Hirsch fünf Pataken. Ist Ihnen das recht?“

„Einverstanden“, sagte der, nachdem er eine Weile kräftig gerudert hatte, „das ist ein glänzender Vorschlag. Und wenn Sie es satt haben, meine Armut zu teilen, bringe ich Sie nach Santa Maria zurück. Ich habe nächstens dort zu tun und will auch nicht, daß der Mischling hier auf meiner Insel gar zu heimisch wird und meine Gewohnheiten kennen lernt. Morgen früh mag er allein zurückreiten.“

Der Kahn stieß ans Ufer, die Pferde stiegen triefend aus dem Wasser.

Der Rothbart führte sie nach der Hütte, dann deutete er auf einige neben dem Feuer unter dem Vordach zusammengeschichtete Steine und sagte: „Setzen Sie sich, Herr Leutnant, dies ist der einzige Sitz in meinem Hause.“

Scheinfeld mußte lächeln. Das „Haus“ war eine aus Holz und Schlamm erbaute Hütte, die statt der Fenster Schießscharten hatte, und die gerade groß genug war, daß sich zwei Menschen nebeneinander hinlegen konnten. An den Wänden hingen ein paar geflickte Kleidungsstücke, neben der Tür stand ein offener, roh zusammengefügtter Kasten aus Baumrinde, in dem Pulverpakete, Patronenhülsen und Kugeln lagen. Die Sparren des Daches waren mit Lianen zusammengebunden und mit Schilf gedeckt.

Der Hirt brachte das Sattelzeug. Im Mantelsack fand sich noch etwas Maisbrot, Schokolade und Reimersches Büchsenfleisch, und Scheinfeld gab dem Rothbart von allem die Hälfte. Der verzehrte seinen Teil langsam und mit Andacht. Aber diese seltenen Genüsse schienen ihn traurig zu stimmen, und er wurde noch wortkarger als vorher. Für Scheinfeld aber waren diese letzten Bissen ein Abschiednehmen, und sorgenvoll betrachtete er dabei das gedörrte Hirschfleisch, das in langen Reihen an Riemen zwischen den Holzsäulen vor der Hütte hing und beständig von kleinen, blauschillernden Fliegen umschwärmt wurde. Es sah grau und runzelig aus und verbreitete einen bedenklichen Geruch.

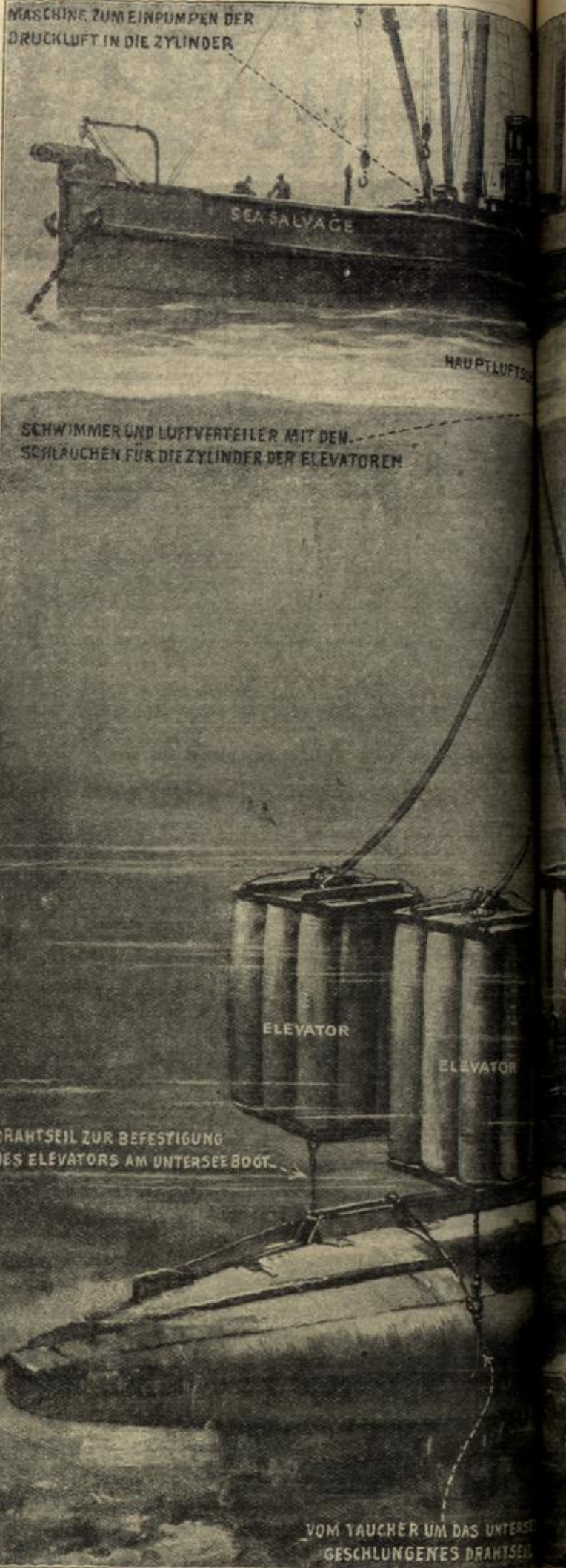
Scheinfeld gab dem Hirten den ausbedungenen Lohn und ein Trinkgeld, legte sich dann in die Hütte auf seine Satteldecken, breitete den Poncho über sich aus und schlief todmüde in dem Augenblick ein, als das letzte Rot der Sonne hinter den Bergen verschwand. Er fühlte sich sicher, der Rothbart hatte trotz seines wüsten Aussehens etwas Vertrauenerweckendes an sich, und seine Insel glied einer Festung.

Als Scheinfeld am nächsten Morgen erwachte, saß der Haus-herr auf dem Steinsitz und trank Tee. Der Hirt war bereits davongeritten. Nun waren sie allein, und Scheinfeld empfand nicht eine Spur von Bedauern. Er sah sich um, und jetzt, im vollen Sonnenlicht, kam ihm die Landschaft noch wilder und einsamer vor als am vergangenen Abend, die Hütte seines Wirtes noch armseliger. Aber die hohe Gestalt mit dem roten Haar-schmuck paßte hierher. Wie der Herr der Einöde saß er dort. Kühnheit bligte aus seinen blauen Augen, Selbstbewußtsein sprach aus seiner Haltung.

Er war übrigens guter Laune, sein ganzes Gesicht strahlte. Er überließ seinem Gaste den steinernen Thron, wie er den Sitz scherzweise nannte, hockte sich nach Art der Eingeborenen nieder und fing unaufgefordert an zu erzählen.

Er hatte sich hier einen besonders guten Platz ausgesucht, denn wenn die Ebenen jenseit der roten Wälle überschwemmt waren, gab es auf der anderen Seite in dem Hügellande viel Wild.

MASCHINE ZUM EINPUMPEN DER DRUCKLUFT IN DIE ZYLINDER



Hebung eines gesunkenen Tauchers

Fische lieferte die Lagune im Überfluß, und wenn ihr Fleisch auch grob und wenig schmackhaft war, eine Abwechslung bot es doch, und im Gärtchen hinter der Hütte wuchsen außer Tabak noch Mais und Maniok, Ananas und Bataten. Auch süßes Gras spendete die kleine Insel reichlich; vier Pferde konnten hier jahraus, jahrein satt werden. Aber Mühe hatte es gekostet, sich hier einzurichten! Er und seine beiden Gänge hatten Ströme von Schweiß vergossen, denn die Insel war baumlos, und jedes Stück Holz mußte aus dem Walde herbeigeschafft werden. Er fuhr mit der Hand über den Schnurrbart, sah sich zufrieden um und sagte: „Hier bin ich sicher, wenigstens vor einem plötzlichen Überfall.“

„Sicher?“ fragte Scheinfeld zweifelnd. „Sollten die Indianer nicht schwimmen können?“

„O die! Die schwimmen freilich wie die Fische. Und erst die Jaguare! Vorgestern in der Nacht war einer hier und wollte Hirschfleisch stehlen, aber so laise er auch umhergeschlich, ich hörte ihn doch und traf ihn gut.“ Er deutete auf eine ausgespannte blutbesleckte Haut und fuhr fort: „Nein, die Feinde, die der Chaco mir auf den Hals hegt, fürchte ich nicht, aber dem Polizeimeister von San Salvador könnte es einmal einfallen, mir einen Besuch abzustatten. — Sie wissen doch, wie es mit mir steht?“

Der Rotbart sah seinen Gast forschend an. Der erschrak; er hatte sich vorgenommen, die Vergangenheit seines Wirtes nie zu berühren, und suchte nun möglichst rasch über den wunden Punkt hinwegzukommen.

„Nein,“ sagte er so bestimmt als möglich, „ich habe nichts Näheres gehört, und nach dem, was mir Herr Reimer von Ihnen erzählte, scheint es auch ganz ausgeschlossen zu sein, daß man Sie hier aufsucht.“

Der Rotbart nickte befriedigt. „Der Kosten wegen — ich weiß es.“

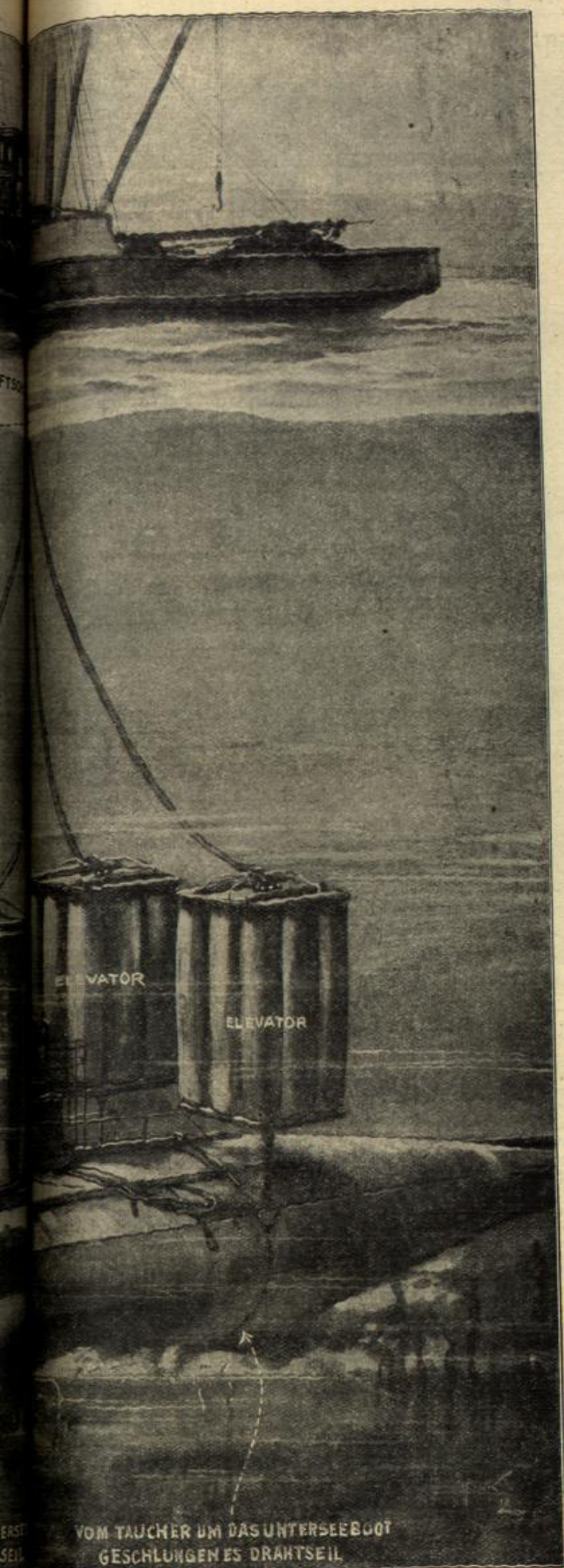
Und nach einer Weile fügte er hinzu: „Als ich Sie gestern kommen sah, hielt ich Sie im ersten Augenblick für einen deutschen Polizeibeamten. Natürlich ist das Unsinn, aber es schoß mir so durch den Kopf. Jetzt weiß ich, daß Sie nicht nur ein anständiger Mensch sind, sondern auch ein feinfühliges. Ich merke das daran, daß Sie mich immer „Landsmann“ anreden. Mein Name erinnert an meine Vergangenheit, und das wollen Sie vermeiden. Mir gefällt das sehr. — Und nun noch eines! Man hat Ihnen gesagt, ich sei ein —“

Scheinfeld hob beide Hände abwehrend auf und rief: „Lassen Sie das doch. Die Vergangenheit mag ruhen!“

„Mit ein paar Worten muß es doch gesagt sein, denn Sie sollen wissen, bei wem Sie leben, ich denke, das gehört sich so,“ sagte der Rotbart entschieden. „Das ist Ihr Recht, aber auch meines. Also: ich stand im Forstdienst und fühlte mich wohl. Mit meinen Kollegen stand ich leidlich, kam aber verhältnismäßig wenig mit ihnen in Berührung, denn ich bin immer gern für mich geblieben. Nur mit einem lebt' ich auf gespanntem Fuße, weil — Sie werden es lächerlich finden — weil er ebenfogut oder noch besser schoß als ich. Dann war er auch ein häßlicher Mensch, es machte ihm Vergnügen, wenn er andere ärgern konnte oder hänseln. Eines Nachts nun, auf dem Heimweg von einem Scheibenschießen, wo er den Preis gewonnen hatte, kamen wir aneinander. Ich war wütend und hatte viel getrunken, und er foppie mich mit meinem Pech, bis ich halb toll wurde. Er hörte nicht auf — und schließlich riß ich die Büchse von der Schulter und schoß ihn nieder.“ (Fortsetzung folgt.)

Zu unseren Bildern.

Das Füllen eines Fesselballons. — Die strategische Wichtigkeit der Fesselballone in ihrem systematischen Zusammenwirken mit den Flugzeugen als neuzeitliche Aufklärungsmittel hat im Stellungskrieg ständig zugenommen. Wiederholt, wenn auch mit lakonischer Kürze, hat dies die Oberste Heeresleitung in den Tagesberichten anerkennend hervorgehoben. In ganzen Geschwadern schweben die gekrümmten Narpen vom grauen Morgen bis zum Dunkelwerden, in schneidender Kälte wie bei glühendem Sonnenbrand, dicht hinter der Linie in durchschnittlich 1000 bis 1500 Meter Höhe. Schon die Füllung der aus luftdichtem Stoff gefertigten Hüllen mit Gas, das bekanntlich leichter als die atmosphärische Luft ist, verlangt angestrengte Tätigkeit. Nachdem die Ballonhülle auf dem Boden ausgebreitet ist, werden Ventil- und Reißkleinen durch das Innere gezogen und Sandsäcke in die Naschen des Netzes eingeklinkt. Die Stahlflaschen mit dem hochgespannten Wasserstoffgas werden herbeigebracht und der Inhalt durch ein Reduzierventil entnommen, durch einen Füllschlauch zum Ballon geleitet, in dessen Hohlraum es unter starkem Druck ausströmt. Der Korbring wird befestigt und der Ballon, der noch durch Sandsäcke beschwert ist, von der Mannschaft an die Aufstiegsstelle gebracht. Dorthin ist auch die Gondel geschafft, in die nun die verschiedenen Geräte, vor allem Barometer, Hygrometer, Aspirationspsychrometer und die photo-



VOM TAUCHER UM DAS UNTERSEEBOOT
GESCHLUNGENSES DRAHTSEIL

graphischen und Fernsprechapparate geladen werden. Auf der einen Seite trägt die Gondel das etwa hundert Meter lange Schlepptau, das bei der Landung ausgeworfen wird und, auf dem Boden nachschleifend, eine bremsende Wirkung ausübt. An den Seiten der Gondel werden sandgefüllte Ballastfäcke angebracht und die Auslaufseilen an den Korbring geknebelt. Führer und Beobachter besteigen ihre Plätze und, sobald genügender Auftrieb vorhanden ist, ertönt das Kommando: „Löst los!“ Aus luftiger Höhe erspähen die Insassen sodann die Standorte der feindlichen Artillerie, und melden durch Fernsprecher den eigenen Batterieführern das Einschlagen der Geschosse. Mit Fernglas und photographischem Apparat erkunden sie etwa während der Nacht eingetroffene Verstärkungen und Stellungenänderungen. Diese Aufklärungsdienste sind von allergrößter Wichtigkeit. Wenn die Gräben unter heftigstem Trommelfeuer liegen und das Sperrfeuer jeden Verkehr der Heeresleitung mit den vorderen Linien unterbindet, dann hängt das Geschick von Tausenden, ja unter Umständen die Entscheidung der Schlacht davon ab, was Ballone und Flieger durch ihre Benachrichtigungs- und Aufklärungsdienste zu leisten vermögen. Ihre Tätigkeit zu fördern ist natürlich eine der wichtigsten Aufgaben der Kampfflieger. Jeder Tag bringt neue Luftkämpfe, oft einzelne Duelle, oft erbitterte Gefechte ganzer Geschwader. Laut Bekanntmachung des deutschen Großen Hauptquartiers verlor der Gegner im Juni 220 Flugzeuge und 33 Fesselballone, im Juli 213 Flugzeuge und 34 Fesselballone. Der Verlust auf deutscher Seite betrug im Juni 58 Flugzeuge und 3 Fesselballone, im Juli 60 Flugzeuge, jedoch keinen Fesselballon. Diese Zahlen sind ein bereedtes Zeugnis deutscher Tüchtigkeit.

Hebung eines gesunkenen Unterseebootes mittels Druckluft. — Die bereits im Frieden zu großer Vollkommenheit gediehene Technik des Hebens gesunkener Schiffe findet im jetzigen Weltkrieg ein weites Feld zur Betätigung. Auf unserem Bild sehen wir den Vorgang der Hebung eines gesunkenen U-Bootes. Das hierbei zur Verwendung kommende System besteht darin, daß der Auftrieb des gesunkenen Fahrzeuges durch Behälter mit Druckluft bewirkt wird, die an dem Boot befestigt werden. Diese Druckluftkörper (Elevatoren) sind zylinderförmig und je neun zu einem Hebewerkzeug zusammengefügt. Der Druck wird durch eine Pumpvorrichtung geregelt, die in Schläuchen bis zur Wasseroberfläche führt und dort in einem Hauptluftschlauch zu dem Pumpschiff geleitet wird. Diese Art der Schiffhebung hat große Vorzüge, da hierbei ein Nichten des verletzten, zum Sinken gebrachten Schiffes nicht nötig ist und die Hebevorrüstungen kürzere Zeit beanspruchen als eine Taucherreparatur unter Wasser.

Mannigfaltiges.

Seltames Zusammentreffen. — Noch als Kunstschüler hatte der Bildnismaler Wigner wegen unglücklicher Liebe im Wiener Prater einen Selbstmordversuch begangen und wurde anscheinend sterbend in ein Hospital gebracht. Ein Kapuzinermonch pflegte ihn jedoch ins Leben zurück.

Zwölf Jahre später beteiligte sich der Maler in Paris an der Februarrevolution, wurde ergriffen, zum Tode verurteilt, und von dem nämlichen Monche im Gefängnis besucht und auf dem Wege zum Schafott begleitet. Im letzten Augenblick wurde Wigner noch begnadigt.

Nachzu zwanzig Jahre danach hielt der Künstler sich in Budapest auf. Eines Abends hatte er an einer Festlichkeit teilgenommen, und als er den Saal verließ, glitt er auf der Treppe aus und stürzte mit voller Wucht durch eine Glasür am Ende der Treppe. Seine Freunde trugen den Schwerverletzten ins Krankenhaus. Als er die Augen aufschlug, begegnete sein erschrockener Blick demselben Klosterbruder, der ihm schon zweimal in den

Eine gewissenhafte Familie.



Eine Minute vor Ablauf des fleischlosen Tages.

kritischsten Augenblicke des Lebens entgegengetreten. Auch diesmal wurde er das Werkzeug seiner Rettung. Noch ein viertes Mal beider Pfade sich kreuzend, hatte sich, als der jährriger, in einem abgesehenen Weltwinkel doch noch genommen, und der Monch stand der kleinen des Ortes vor. Er einzige, der tiefbewegt, seinem Haupte der Künstlers folgte.

Strafe der Feigheit. Wie unnachlässig man als Feigheit vor dem bestraft, dafür gebe das Schicksal des kaiserlichen Regiments im Beispiel. Als nämlich im 1642 der schwedische Generalstenson auf Leipzig vorrückte, die kaiserlichen unter des Erzherzogs Leopolds Generals Piccolomini ter den Toren der Schlacht lieferten, wurde Madonische Regiment von einer Panik ergriffen floh.

Das Strafgericht folgte bald. Nachdem sich Regiment wieder gesammelt wurde es von sechs andern mentern umringt, angehalten auf offenem Felde wurde gehalten. Die Soldaten zuvor ihre Gewehre zu General Piccolomini legen müssen. Hierauf das Urteil verhängt. Es dahin, daß des Regiments zerrissen und alle Leutnants mit dem hingerichtet, von Fähnrichen teroffizieren und Mann aber jeder zehnte Mann gelöst und gekniet werden.

Das Urteil wurde sichtlich vollstreckt mit zigen, durch den Erzherzog pold bewilligten Wälder, an Stelle des Henkers die strafe durch Erschießen trat. dem Obersten Georg Madon schlug man, nachdem er im Gefängnis gefessen und

geblich alle Mittel zur Begnadigung versucht hatte, den Kopf ab. Die lebenden des Regiments aber steckte man unter andere Truppenteile, so von dem Regiment, das sich so mit Schmach bedeckt hatte, nicht einmal Name mehr übrig blieb.

Schachtelrätsel.

Im frohen Spiel die Kinderschar sich regt,
Wenn es sich schnurrend um sich selbst bewegt.
Sein Lauf war gar zu schnell, da kam es vor,
Daß es den Kopf und auch den Fuß verlor.
So daß nunmehr aus ihm geworden ist
Etwas, das man nach Kilometern mißt,
Bei dem man nicht zu Hause weilen kann.
Am Schlusse erst wir heimwärts eilen dann.
Und läßt du von dem jetzt gebrauchten Wort!
So, wie beim ersten, Kopf und Fuß nun fort,
Dann fällt dir gleich der König Winter ein,
Denn nur in dem pflegt es bei uns zu sein.

Auflösung folgt in Nr. 38.

Auflösungen von Nr. 36:

der Scharade: Dornröschen; des Buchstabenrätsels: Nerv, Nero, Nerv.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Stephan Steinlein in Stuttgart, gedruckt und herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Hüniger Kreisblatt.

1917.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1880.) —

Torf, Trektor, Prektor.

Der f. i. n. g. (Mit vier Abbildungen.)

Sollte es nicht glauben, so unwahr-
scheinlich klingt es: Es gibt viele
Leute, welche Torf nicht kennen, nie
ein Stück Torf gesehen haben.
Der Mensch brennt Kohle, Stein-
kohle. Die letztere in Gestalt
Stein- und Braunkohlensum-
men. Der Krieg hat bei uns den
Verbrauch in ganz andere Bahnen
geleitet. Die Förderleute. Die
in den Bräunfabriken sind in
den Jahren abgenutzt. Die Trans-
porte sind vom Militärismus beschlag-
t. Die immer auf dem Sprung stehende
Nachfrage nach Kohlen. Schließlich ist die
wertvolle Kompensationsobjekt.
In diesen Gründen ist es die Pflicht
jeden, mit dem Brennmaterial,
sich den Kohlen, zu sparen.
Der verlassene Winter hat uns erst
den Teil einer Kohlennot gezeigt.
Wie viel schlimmer werden, des-
halb nötig, rechtzeitig vorzu-
sorgen. Wir brauchen nicht an einer
Not zu leiden, denn wir haben
den wertvollen Torflager.

Torf ist bekanntlich eine aus-
gezeichnete Substanz, voraus-
gesetzt diese Verwertung unter bestimmten
Bedingungen stattfinden konnte. Pflanzen, vor-
nehmlich Moose, wachsen, sterben ab, auf den
Mooren wachsen neue, diese sterben wieder
ab, verrotten oder verlanden ein Gewässer.
Die Torfbildung gehört nicht allein eine
Torffloras, sondern diese muß auch
den Sauerstoff, wie man im
Allgemein sagt, vertorfen. In diesem Falle
Wasserlassen die Flora bedecken und
erst dann entsteht ein Torf oder ein Bruch.
Die Verwertung der Pflanzen unter
entsteht Humusäure und Humuskohle.
Die Verwertung in Humusäure wird das
braun gefärbt. Aber auch andere
Farben nehmen diese Färbung an. Ich
denke nur an die Moorleichen. Das Moor
hat eine erhaltende Eigenschaft. Im
Museum zu Kopenhagen bewahrt
man weibliche Leiche, die aus dem Torf-
boden in Jütland stammt und
an einem Pfahl befestigt war. Die

Leiche ist gut erhalten. Haare, Nägel und
ehemalige Formen sind gut erkennlich. Alter-
tumsforscher berechnen, daß die Leiche um das
Jahr 900 hier versenkt ist. In Hattleben in
Thüringen fand man in einem Torfmoor eben-
falls zwei gut erhaltene Leichen, die aus der
Zeit Julius Cäsars oder des Augustus hier
versenkt sein dürften.

Unter Torf soll enthalten: 60 Prozent
Kohlenstoff, 2 Prozent freien Wasserstoff und
38 Prozent chemisch gebundenes Wasser.

Auf dem väterlichen Gute wurde aus-
schließlich Torf gebrannt. Es wurde in den
früheren Jahren nur Stechtorf gemacht, später
Trampeltorf, dann kaufte sich mein Vater eine
Torfpresse, und es wurde fortan Prektor ge-
macht. Mit der Verbesserung der Verkehrs-
straßen und der Aufschließung der ober-
schlesischen Steinkohlengruben kam der Torf
immer mehr als Brennmaterial ab. Viele
Besitzer von Torfmooren sagten: Mein Torf-
bruch gibt mir eine gute Wiese. Ich müßte
ein Moor sein, Löcher in den Wiesenboden zu
buddeln, die nie und nimmer zuwachsen. Ein

Morgen Wiese bringt mir
mehr ein, als das Brenn-
material. Freilich galten zu
jener Zeit noch die Wälder
als unerschöpflich. Bauholz
hatte jeder Bauer selber.
Die Ausfuhr von Baum-
stämmen durch die Bahn
war eine Unmöglichkeit,
zumal man das Bauholz
meilenweit zur nächsten Bahn-
station zu fahren hatte.

Viele Landwirte haben
sich die Wiesen mit den
Stechmaschinen vernichtet, sie
machten so tiefe Löcher, daß
diese wirklich nie mehr zu-
wachsen, sondern unfrucht-
bare Wasserlöcher bleiben.

Ein richtig abgetorfenes
Moor wächst nicht nur bald
zu, sondern es bildet auch
dann bei Planierung und
richtiger Kunstdüngung eine
gute Wiese. Das Moor
muß auf eine bestimmte
Tiefe entwässert werden
— gewöhnlich auf 120
bis 150 cm. Die trockene
Schicht wird abgetorft.
Daher benutzte man
zur Entwässerung die

Schneide mit Mantel, deren es verschiedene
Größen gab. War die obere Moorschicht trocken,
wurde die Moosnarbe abgeräumt und
der Torf lag zutage. Zum Torfstechen
gehören zwei Männer und eine Frau.
Einer sticht die Soden mit einem Stech-
eisen (Abbildung 1) senkrecht ab, dann
mit dem Spachtel (Abbildung 2) unten
ab und legt sie auf eine glatte Bretter-
fläche. Die Frau hat eine vierzinkige
Gabel, den Abnehmer (Abbildung 3)
und beladet mit den Soden die Karre.
Auf Laufbrettern karrt der Mann ab.
Der Hubel oder Hobel (Abbildung 4)
hat den Zweck, die Grasnarbe abzu-
schärfen — hubeln oder hobeln — und
auch bei Moortorf die Soden unten
abzustechen. Sind die Soden noch sehr
naß, so setzt der Mann diese in ein-
zelnen Stücken auf die hohe Karre.
Sind sie weniger naß, so werden gleich
fünf Soden zusammengelegt. Manche
fahren auch mit einer Wechsellarre und
zwei Laufbrettern die frischen Soden
ab. Ist der Torf ausgekarrt,
so hört die Männerarbeit auf.
Frauen und Kinder sehen,
zwar derart, daß die Hausen
immer größer werden. Wie
ich aus den Lohnbüchern meines
Vaters ersehen habe, schaffte

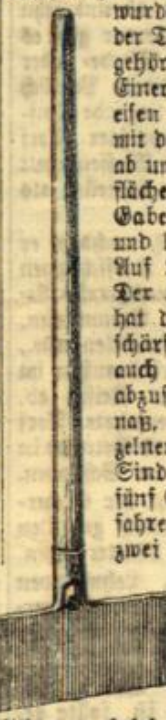


Abbildung 1. Stech-eisen.

eine Kolonne täglich in holzfreiem Torf 12 bis
15000 Stück und verdiente 12 bis 15 Mk.
je Tag. Als ich vor vielen Jahren in der
Mark Torf zur Brennerei stechen ließ, ver-
diente eine Kolonne mehr als das Doppelte.
Die Hauptsache ist, daß die Torfstecher weder
Bänke stehen lassen, noch daß Löcher im Boden
bleiben. Beides beeinträchtigt die Wiesen-
bildung. Ist der Torf trocken, so wird er in
große Hausen gepackt.

Bedeutend besser als der Stechtorf ist der
Trektor, im Volksmund Trampeltorf genannt.
Wenn die Torffaser lange dem Verwesungs-
prozeß ausgesetzt ist, bildet sich Moor.
Dieses Moor läßt sich nicht zu Soden
stechen, weil es krümelt.

Aus Brettern werden viereckige
Rahmen zusammengeschlagen. Durch
Kerbe in den Rahmen ist ersichtlich,
in wie große Stücke der Torf ge-
schnitten werden soll.

Während ein Mann den Rah-
men voll Torfmasse karrt, die ein
anderer aus dem Torfloch wirft,
knetet (trampelt) ein dritter mit



Abbildung 2. Trektor.



Abbildung 3. Spachtel.



Abbildung 4. Gabel.

als Vorsitzender des Kreisausschusses
v. Bezold.
An die Herren Bürgermeister des Kreises.

seine gesichert.
Um den Kreiseingesessenen die Abgabe von
getragenen Kleidungsstücken und Schuhwaren zu

hnen
malos
a Er-
zugs-

bloßem Füßen die Torfmasse in dem Rahmen gründlich durch. Ist der Rahmen voll und gründlich durchgetreten, wird er in Boden geschnitten. Dies wird folgendermaßen gemacht: Der Mann legt eine breite Latte oder ein schmales Brett von Korb zu Korb und schneidet mit einem eigens dazu bestimmten Messer am Brett wie an einem Lineal entlang die Boden. Dort wo der Schnitt ist, läßt sich später der Torf teilen.

Der Torf bleibt je nach der Witterung 24 bis 36 Stunden im Rahmen, dann wird der Rahmen abgehoben, der Torf steht. Nun wird er ausgebrochen, abgelarret und im Trocknen so behandelt wie der Stechtorf. Gewöhnlich besorgen das Ablarren und Einhäufeln Frauen und Kinder, indem die letzteren laden und die Frauen laden.

Tretorf ist viel besser als Stechtorf, er hat eine größere Heizkraft und kommt, wenn das Moor gut ist, der Braunkohle an Heizkraft nahe, wenn nicht über. Ich meine damit natürlich nicht Bricketts, sondern die rohe Kohle. Noch besser ist der Brechtorf. Es gibt unzählige Torfpressen. Eine der besten ist die sogenannte preussische Maschine von Gwert in Rotavern, die zu damaliger Zeit viel verbreitet war. In einem sonstigen Vottich läuft eine Schnecke, die von zwei Pferden gedreht wird. Die Schnecke mischt den Torf und drückt ihn dann durch vier Löcher. Ein Mann schneidet ab und zehn bis zwölf Mädchen tragen ab. Ferner gibt es auch liegende Torfpressen für Pferde- oder Dampftrieb, z. B. baut die Firma Bausch in Vandsberg sehr gut arbeitende liegende Torfpressen mit Dampftrieb. Gepresster Torf kommt mit wesentlich geringerem Wassergehalt auf den Trockenplan, trocknet also schneller als Stech- und Tretorf.

Am besten ist es, wenn der Torf, nachdem er gründlich abgetrocknet ist, in den Torfschuppen gefahren wird. Dort, wo man maschinelle Betriebe mit Torf heizt, z. B. Brennereien, Stäbelfabriken, Molkereien, Lokomobilen usw., läßt man mitunter auch den Torf draußen im Bruch stehen und deckt ihn mit Reisig ab. Natürlich leidet der hier aufbewahrte Torf durch die Witterung, wie z. B. das Getreide in Feimen. Besser liegt er schon im Schuppen.

Es beschleicht uns das Gefühl der Sicherheit, wenn wir mit einem ordentlich gefüllten Schuppen trocknen Torfes in den Winter gehen.

Torfsäcke hat düngende Kraft. Lehmklumpen können durch Torfsäcke fruchtbar gemacht werden. Für Wiesen ist Torfsäcke ein guter Dünger.

Noch ist es Zeit, Landwirte. Wer im Besitz eines Moores oder Bruches ist, sollte gerade in dieser schweren Zeit nicht versäumen, sich sein Brennmaterial für den Winter selbst zu beschaffen. Hilft dir selbst, so wird dir Gott helfen.

Kleinere Mitteilungen.

Die Hauptfütterung der Pferde soll am Abend stattfinden, damit die Tiere nicht mit vollem Magen zur Arbeit verwendet werden müssen. Damit soll nun nicht gesagt sein, daß die Fütterung des Morgens und Mittags nur als eine Nebenfütterung aufzufassen ist. Da eine länger andauernde gleichmäßige Arbeitsleistung auch eine entsprechende Futteraufnahme voraussetzt, so soll damit nur von einer Überladung des Pferdewagens mit umfangreichen Futtermitteln, welche wenig Kraft verleihen, abgeraten werden. Der volle Magen übt einen Druck auf die Lungen; infolgedessen kommen die Tiere bei anhaltender Arbeit, namentlich wenn diese noch im schnellen Tempo ausgeführt werden soll, leicht außer Atem, auch wird der Mageninhalt infolge Hitze und Verschüttens nicht gehörig verdaut, so daß leicht Fäulnis und Durchfall auftreten können. Man füttere morgens drei Stunden vor dem Anspannen und lasse mittags die Pferde ohne Fütterung zwei Stunden im Stalle liegen. Schwächende Pferde

soll man erst nach einer halben Stunde tränken. Abends kann man den Pferden auch langes Futter, d. h. Futter mit harter Pökel- und Heugabe, verabfolgen.

Wie lange soll die Kuh trocken stehen? Im allgemeinen ist die Ansicht vertreten, daß man die tragenden Kühe so lange melken soll, als sie noch Milch geben. Es ist indessen unrichtig, tragende Kühe bis zum Kalben zu melken; verstopfen sie nicht von selbst die Milch, so soll man sie täglich trocken stellen. Durch eine solche Maßnahme wird einmal eine härtere Milchscheidungsarbeit nach dem Abkalben bedingt, als beim völligen Abmelken der Kuh; es leidet auch die Entwicklung und Ausbildung des im Mutterleibe ruhenden Embryo durch vollständiges Abmelken. Es beruht auf Erfahrung, daß die Tätigkeit des Uters wieder viel kräftiger einsetzt, wenn ihm vor der Geburt die nötige Ruhe gewährt wurde, und daß eine Kuh, welche vor dem Kalben ganz abgemolken wurde, auch durch keine wenn auch noch so kräftige Fütterung und sorgsame Pflege zu jener Leistungsfähigkeit gebracht wird, wie solche eben durch eine Ruhepause vor der Zeit des anstrengenden Geburtsaktes erreicht wird. Eine reichliche Fütterung kann sogar sehr schädlich werden, da sie die Gefahr des Kalbefiebers und anderer Krankheitszustände mit sich bringen kann. Hört die Milchabsonderung der tragenden Kuh nicht, wie gewöhnlich, zwei Monate vor dem Kalben von selbst auf, so tut man gut, sie dadurch zum Stillstand zu bringen, daß man die Pausen zwischen zwei Melkzeiten immer länger werden läßt. Statt dreimal melkt man zweimal täglich, und später nur einmal. In dem Maße, in dem man die Milchzerzeugung abnimmt, kann man die Zwischenzeit auf 36 bis 48 Stunden verlängern, bis die Kuh ganz trocken steht. Vor einem großen Fehler soll aber hier noch gewarnt werden, nämlich vor dem unzeitigen Ausmelken. Gerade bei der häufigsten Trockenstellung und der Verminderung der täglichen Gemelle ist strengstens auf reines Ausmelken zu sehen, da im anderen Falle leicht langwierige Entzündungen heraufbeschworen werden, die eine Entwertung des Tieres als Milchkuh zur Folge haben.

Schweinefische bei Ferkeln. Die Schweine sind vom Wurf weg gesund und gedeihen bis zur dritten oder fünften Woche ausgezeichnet. Dann erkranken sie und werden von Tag zu Tag magerer, schrumpfen zusammen. Schwänze und Ohrenspitzen fallen ab und Husten stellt sich ein. Weiße Exkremente öben den Bauch, und bösartiger Auswurf tritt am Körper auf. Die Tiere laufen gern Spälvasser, während Milch und andere Nahrung von ihnen verschmäht wird. Die Ferkel enden entweder sehr schnell oder überleben den Anfall, bleiben aber zwei bis drei Monate in der Entwicklung zurück, nehmen dann aber allmählich wieder zu. Bei älteren Schweinen findet man meist nur chronischen Husten. In einem Falle soll die Seuche durch Neueinrichtung des Stalles und Anschaffung einer völlig neuen Frucht zum Stillstand gekommen sein.

Vorsicht bei der Grünfütterung der Kaninchen. Die Kaninchenfütterung läßt sich aus dem Grunde billiger als die der meisten anderen Haustiere herstelligen, weil Grünfütter aller Art für den Sommer das natürlichste Futter derselben ist und neben Gras auch manche Unkräuter, die anderen Vieh nicht zulagen, von ihnen gern gefressen werden und ihnen gut bekommen. Man gibt ihnen die Gemüsesabfälle aus der Küche; außerdem schneidet man für sie an Wegen und auf Obleidenen, was man haben kann. Jedoch ist dabei zu beachten, was wir in Nr. 22 bereits betont haben, daß die jungen Kaninchen nach der Entwöhnung allmählich an die Grünfütterung gewöhnt werden und neben Grünzeug auch täglich etwas Trockenfutter, wie Heu, sodann Hafer und Mais, erhalten müssen, weil sie sonst leicht den Durchfall bekommen, und für die alten Kaninchen ist ebenfalls ein trockenes Beifutter zu empfehlen. Ferner ist es nicht ratsam, ihnen nasses oder gar verautetes oder bereites Grünfütter zu reichen, weil dadurch leicht Entzündungen der Verdauungsorgane und Durchfall entstehen. Auch sollte man ihnen das Grünfütter nicht in den Stall werfen, damit es nicht in beschmutzten Zustände gefressen wird oder die Kaninchen daraus fressen, wodurch es sich leicht und schädlich wird; man gibt es ihnen vielmehr in Häufen, die man sich leicht aus einigen Latten anfertigen kann.

Wiesel können kann man auf einem Hahn fangen? Biersch wird auf Bauernhöfen mit ein

einzigem Hahn für eine größere Zahl von Wiesel gehalten. Die Folge davon ist, daß beim Hahn der Eier viele nicht auskommen, weil sie befruchtet sind. Für das Legen allein bedarf es keinen Hahn; denn die Hennen legen ohne Hahn auf sechs bis acht Hühner einen Hahn aufziehen will, doch besser, ihnen einen behügelten, der sie mehr zusammenhält und hütet, daß sie sich auf fremden Grundstücken treiben, auch dort ihre Eier ablegen. Die Hennen begatten als die der leichteren Hühner weniger als jüngere; Temperament Naturanlage sprechen aber auch innerhalb gleichen Rasse mit. In der Regel rechnet man auf sechs bis acht Hühner einen Hahn auf acht bis zehn einer mittelschweren und 15 einer leichten Rasse, ausnahmsweise noch mehr. Mehrere Hühner bei einer größeren Zahl zu halten, ist auf kleineren Gehöften nicht ratsam, weil dann zu viel Beißereien kommen und die Hühner in der Begattung weniger eifrig sind; bei großem Gehöft und räumigen Stallungen weichen sie eher einander und jeder Hahn zieht mit seinen Hennen ab.

Soll man Küden in den ersten 24 Stunden füttern? In dem Kleinbetriebe der Landwirte haben sich hin und wieder Gebräuche und Gebräuche bis in die Gegenwart erhalten, die auf Überlieferung zurückzuführen sind, deren Richtigkeit aber durch die Wissenschaft widerlegt ist. Dazu gehört auch die Behandlung der Küden gleich nach dem Abkalben. Viele Landwirte nehmen die kaum geborenen Tierchen der Glut fort und setzen sie in ein mit Federn gefülltes Topf, den sie mit leichtem Tuch bedecken und an eine mäßige Stelle des Ofens oder der Kochmaschine hängen. Viele Küden sind dabei schon durch Abkühlen zugrunde gegangen. Ist es in unserem Lande bekannt, daß eine Hausfrau 10 junge Enten dem Federtopf in den Braten stellte und später einen Braten machen wollte, bei der Heizung des Ofens vergaß, die Enten zu entfernen, so daß sie jämmerlich zugrunde gehen und die Frau wie heute noch wegen ihres Bratens gedregert. Mancher Geflügelzüchter auch laßt die Zeit erwarten, daß die Küden fressen sollen. Bald werden sie auf den Federtopf entfernt, auf den Tisch gesetzt, und sollen sie durch Klopfen mit dem rechten Finger das Auspucken der hingestreckten Küden lernen. Der fortgeschrittene Geflügelzüchter bezeichnet dieses Verfahren mit einem überhöhten Lächeln als veraltet; denn er ist der Meinung, eine zu frühe Ernährung der Küden das ihnen zukommende in die Bauchhöhle eingebrachte Eidotter erhärten läßt, wodurch ein Druck auf Leber und Galle ausgeübt wird, so daß Küden meist an einem Gallenleiden erkranken. Beed-Galle führt aber das oft zahlreiche Vorkommen der Küden nicht auf das zeitige Füttern zurück, sondern auf eine ungewöhnliche Ernährung. Hühner, welche sich ohne Wissen ihres Hühners Brutnest im Verborgenen eingerichtet haben, auch die in der Freiheit brütenden Vögel, das Brutnest niemals früher, als bis das junge ausgekommen ist. In der Regel geht erst am Morgen des nächsten Tages das Brutnest aus dem letzten Küden von dem Hühner aus, wenn die Küden selber Futter verlangen. Nun weiß man allerdings, daß man sich auf die Fütterung der Küden nicht verlassen kann, welche die Eierhülle noch nicht verlassen haben, oder ob nicht eine gewisse Zeit der Küden als Erfordernis einer gedeihlichen Entwicklung anzusehen ist. Beed neigt der letzteren Küden zu; denn überall sehen wir, daß nach der Geburt Wärme ein Hauptfordernis für die Küden ist und die Ernährung zunächst eine Rolle spielt. Nach vielfachen Erfahrungen darüben am richtigsten, wenn man den Küden nach nur Wärme zukommen läßt und ihnen Futter nur solche Stoffe verabfolgt, die sie verdauen können und die insbesondere zur Bekämpfung von Fiebern nötig sind. Das sind Sand und Beed läßt alle künstlich erbrüteten Küden, sie abgetrocknet waren, noch 12 bis 24 Stunden einer Wärme von 33° C und veratmet, dann als echtes Futter schaffenden Sand trocknete und feingehackte Eierhüllen, ja

Zu diesem Jahre hat er mit unge-
heurer Mühe die Kanarienvogel-
zucht erzielt. In Friedenszeiten ist eine
aus Dinkelweizen, ungeschälter Hirse,
Leinsaat, gequetschtem Hafer, Hafer-
und später Futterweizen zu empfehlen.
Kinder 4 bis 5 Wochen alt, so erhalten
noch Futterweizen und geschroteten Mais
in gleicher Größe. Grünfütter in möglichst
frischem Zustande bekommen sie vom
Tage an; denn Grünfütter ist die Haupt-
sache der Fütterung, und es sollte darum
häufig des Tagesfutters ausmachen.

Erhaltung des Ammoniak im Dünger
verschiedene chemische wirkende
angeordnet, über deren Erfolg aber die
Versuche noch kein abschließendes
Ergebnis. Es ist möglich, daß sie ganz
schonungslos bezüglich der Düngerbe-
haltung zu sein. Vorläufig wird man sich
begnügen müssen, Superphosphatgips
anzusetzen, der sich für den gedachten
Zweck eignet erwiesen hat. Wird ihm
Säure zugelegt, so ist er noch bedeutend
wirksamer. Die Säure bindet nicht nur das Am-
moniak, sondern auch die Vermehrung der
spaltenden Spaltpilze. Der Superphos-
phatgips wird nach dem Ammoniak ausgebreitet
auf den Boden gebracht. Was der Urin
davon löst, dringt mit diesen in die
Erde, das übrige bleibt im Dünger. In-
wiefern es auch nicht erforderlich, auf der
Erde noch besondere Konservierungsmittel in
Anwendung zu bringen. Auf acht bis zehn Eimer
wird ein Kilogramm Superphosphat-
gips gegeben.

Blasenentzündung und noch mehr die
Blasen sind das beste und nahrhafteste Lan-
des. Die Blase mancherorts in größeren
Stücken wird verkauft, lohnt es sich wohl, das Laub
auszumachen. Die Blasen leiden
nicht. Die beste Zeit zur Laubgewinnung
ist Anfang August.

Obstbäume gelb werden, so kann dies
von dem Stand, von zu schlechtem Unter-
halt, von Nahrungsmangel oder von Mangel an
Frischluft, wie sie auch von Menschen
herühren. In diesem letzteren Falle gieße
man Wasser, 3 g Eisenpulver auf 1 l
Wasser, je nach seiner Stärke 10 bis
15 Tropfen im Herbst oder zeitigen Frühjahr
anzubringen. Man hat durch diese Behandlung
die besten Ergebnisse erzielt.

Obstbäume für Gemüsekultur, weil er fast
unter allen Stalldüngern am besten.
trotzdem, trockener Boden, wie in sandigen
Ländern kann Minderdünger gar nicht ent-
falten, ja er ist sogar für feuchtere Boden-
arten mit größerem Vorteil anwendbar als
anderer. Nur für sehr kalten, nassen Boden
ist er als Düngemittel nicht. Wird er leichtem
Boden zugegeben, so muß er schon etwas verrottet
sein, in solchen Boden zerfällt sich frischer
Dünger nicht oder doch nur sehr langsam,
daher längere Zeit wirkungslos. A.

Fleisch mit Gurken. Ein Stück Kalbfleisch
in Wasser bedeckt zu Feuer gebracht. Dann
eine geriebene Zwiebel, einige gelbe
Gurkenblätter und eine Petersilien-
wurzel dem nötigen Salz hinzu und kocht
nach und nach gar. Ist die Kochzeit bis auf
den Rest weggekocht, so giebt man in
selben Schüssel Gurken hinzu und schmort sie
etwas mit dem Kalbfleisch gar. Zum Schluss
man das Suppenkraut, schmeckt mit
Salz, Pfeffer und Essig ab und läßt ein bis zwei
Tage in dem Kochsud ausziehen. Dann
man mit ein wenig aufgelöstem Weizen-
mehl bringt das Gericht mit Salzlake an.
A. B.

Obst mit Birnenkoff. Ein gutes,
das Kaninchen wird wie üblich vorgerichtet
mit Salz eingegeben. In passende Stücke
zerlegt man das Fleisch in einen Schmor-
topf etwas Fett oder geölteten Speck
es gut Farbe nehmen und gießt hin-
zu Wasser darunter. Ist die Brühe gut im
Kochstand, giebt man zwei kleine, zerkleinerte
Birnen hinzu und kocht beides miteinander gar.
Dann schmeckt man mit Kümmel und Salz
und ein wenig im Wasser vermishtem Mehl
an. Das Gericht schmeckt sehr herzhafte
auch, wenn man auf diese Weise das
Fleisch des Kalbs nötige Fett. A. B.

Grüner Salat als Spinal. Mit dem grünen
Salat, der sonst immer mit Freuden begrüßt wurde,
werden in diesem Jahre unsere Hausfrauen
nicht so viel als sonst anzufangen wissen. Fehlt
doch das Öl, die Sahne und der Speck. Man hat
sich daher schon heute bemüht, den Salat auf irgend
eine andere Art praktisch zu verwerten, und hat
herausgefunden, daß sich die frischen grünen
Blätter ganz vorzüglich zu einem spinatartigen
Gemüse verwenden lassen. Nachdem die Blätter
sorgfältig gereinigt sind, kocht man sie in Salz-
wasser gar. Durch ein Sieb läßt man das Wasser
abtropfen. Dann werden die Blätter fein gewiegt
und mit Pfeffer, Salz, etwas geriebener Zwiebel
und einem Bouillonwürfel nach Geschmack zu-
bereitet. Auch der Zusatz von etwas Sardellen-
paste ist empfehlenswert, da dadurch der Salat
einen noch pikantesten Geschmack bekommt. Will
man den Salat spinatartig machen, so kann man
etwas Mehl mit zerlassenen Fett hinzutreiben,
doch ist dies durchaus nicht nötig. Das Gericht,
das sehr billig ist, wird gewiß auch einem ver-
wöhnten Gaumen munden. — Bei dieser Gelegen-
heit sei auch noch auf die sehr schmackhafte Salat-
suppe hingewiesen, zu der nicht nur die Salat-
blätter, sondern auch geschotelter Salat Verwendung
finden kann. Die Salatblätter werden unter Zusatz
von Suppengemüse gekocht, dann wird die Suppe
eingedampft und kann nach Belieben mit Pfeffer
gewürzt werden. W. E.

Bereitung von Obstessig. Gaules und un-
reifes Obst, Fäulnis zerlegt, Kernhäuser,
Schalen usw. sammelt man in einem mit Essigsäure
ausgewaschenen Fäßchen, übergießt alles mit Wasser
bis zum Überfließen und giebt einige in Essigsäure
getauchte Schwarzbrotstücke hinein. Das Fäßchen
bleibt in der Nähe des Herdes oder in der Sonne
stehen, wird öfter geschüttelt, und wenn der Inhalt
genügend sauer schmeckt, wird der erste Essig
abgepresst und durch Filterpapier gefiltert. Durch
Aufgießen von Wasser auf die Obstmasse gewinnt
man mit der Zeit wieder frischen Essig. Essigsäure
erhält man in jeder Drogeriehandlung. M.

Frage und Antwort. Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
dann, wenn sie dringlich ist, Erfolg. Es werden daher aus der
Droge beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken bei-
gelegt sind. Dafür findet dann oder auch jede Frage direkte
Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden
außerdem, wie abgedruckt, in Kürze beantwortet werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 220. Meine Kaninchen bekommen
hinter den Ohren kahle Stellen; ist das ansehend,
und was ist dagegen zu tun? A. B. in B.

Antwort: Ihre Mitteilungen sind zu dürftig,
um mit Sicherheit beurteilen zu können, von welchem
Uebel Ihre Kaninchen befallen sind. Zeigt sich an
den Stellen des Hinterkopfs die Haut gerötet
oder mit kleinen Knötchen oder Bläschen besetzt,
und kragen die Kaninchen sich dort häufig, so ist
anzunehmen, daß es eine Art der Krätze ist, deren
mehrere bei Kaninchen vorkommen. Wenn sie
noch Schmierseife haben, so reiben Sie die fraglichen
Stellen zunächst damit ein; am nächsten Tage
waschen Sie den Seifenschaum mit lauwarmem
Wasser ab und reiben alsdann mit einer Mischung
von 20 Teilen Vaselin und 1 Teil Kreolin ein;
wenn keine Seife vorhanden, so wenden Sie gleich
dieses Mittel an. Die Einreibung ist je nach drei
Tagen zu wiederholen, bis das Uebel beseitigt ist.
Außerdem ist der Stall gründlich zu desinfizieren,
indem man die Wände und alle Holzteile mit
Kalkmilch streicht, der man auf 100 Teile 5 Teile
Kreolin beigemischt hat; größte Sauberkeit wird
die Wiederkehr verhindern. Dr. W.

Frage Nr. 221. Unsere Kaninchen haben die
Ohrenränder; was ist da zu tun? A. B. in G.

Antwort: Die Ohrenränder wird durch eine
Saugmilbe hervorgerufen, welche in der inneren
Ohrmuschel austritt und, wenn nicht rechtzeitig
eingegriffen wird, weiter ins Innere des Ohres
vordringt und das Trommelfell in Mitleidenschaft
zieht. Zuerst erweichen Sie mit lauwarmem
Seifenwasser oder Glycerin die Wunden im Ohr
und suchen dieselben möglichst zu entfernen; falls
Sie weder Seife noch Glycerin haben, so nehmen
Sie 10 g Kreolin auf 1 l lauwarmes Wasser und
waschen damit die Ohren aus, was jeden Tag
mindestens einmal vorzunehmen ist, worauf in
8 bis 14 Tagen das Uebel verschwinden wird.
Ferner streichen Sie den Stall mit Kalkmilch unter

Zusatz von etwas Kreolin, und zwar so, daß die
Flüssigkeit auch in die Ritzen des Holzwerkes dringt,
um alle in denselben sich aufhaltenden Milben zu
vertilgen.

Frage Nr. 222. Ich habe Johannisbeeren und
Kirschen eingemacht. Beim Kochen sind sie etwas
angebrannt. Wodurch kann man den brandigen
Geschmack wegbringen? J. Sch. in H.

Antwort: Brandgeschmack läßt sich nicht aus
dem gekochten Mus entfernen. Wenn es nicht gar
zu schlimm ist, ist es deshalb doch genießbar, und
an den Geschmack gewöhnt man sich. Tritt der
Geschmack zu stark hervor, dann ist das eingemachte
mit weiterem Zusatz von frischen Früchten zu Mus
zu kochen. Sollten Kirschen und Johannisbeeren
nicht mehr vorhanden sein, so werden einige reife
Tomaten oder Himbeeren mit dazu gekocht, und
wenn diese fehlen, dann warte man, bis die Johannis-
beeren reif sind. Wenn das Mus dann in seiner
Güte auch nicht ganz einwandfrei, so ist es doch
genießbar, an Güte und Kraft hat es ja nicht
verloren und als Kriegsmus ist es immer noch
hoch einzuschätzen. Schlegel.

Frage Nr. 223. Habe im vorigen Jahre Stachel-
beerwein bereitet, er hat in diesem Jahre nicht
wieder gegoren und bekommt oben auf der
Flasche eine weiße Haut. Den Wein habe ich im
Mai umgezogen und dann in eine wärmere Tem-
peratur gebracht. Den Winter über stand er im
Keller; es war wohl dort zu kalt? Was ist nun zu
machen? B. E. in G.

Antwort: Der Wein hat Kulturen gezogen,
wie man sagt. Jedenfalls ist zu viel leerer Raum
zwischen Kork und Wein verblieben oder die
Stopfen schließen nicht ganz luftdicht, und wurden
die Flaschen stehend aufbewahrt. Das einfachste
ist, die Flaschen werden entkorkt, die weiße Schicht
mit einem geschützten Mund, wozu allerdings etwas
Übung gehört, abgeschleudert, die Flasche wirklich
bis an den Stopfen vollgefüllt und liegend auf-
bewahrt. Sicherer wirkt es, wenn der Wein in
das Faß zurückgeführt wird, doch muß das Faß
gut rein und unmittelbar vor dem Einfüllen mit
etwas Schwefel (10 g Schwefelschnitte auf 50 l
Faßraum) eingebrannt werden. Nach vier bis
fünf Wochen ist der Wein wieder hell und kann in
Flaschen gefüllt werden.

Frage Nr. 224. Zu dem unlängst erschienenen
Aufsatz: „Obstbutter und deren Herstellung“ bitte ich
um Aufschluß: 1. Wie wird der Birnenmost bereitet,
der als Zusatz zum Apfelsaft dient? 2. Bitte um
Mitteilung über Herstellung des Apfelsaftes. Was
heißt im bürgerlichen Haushalt „lettern“? 3. Wie
hartoft ohne Kochen überhaupt genügend Saft?
A. B. in G.

Antwort: 1. Die in Frage kommenden
Birnen, es können Fallbirnen oder Birnen
zweiter Klasse sein, werden in einem Emaillelopf
ziemlich weich gekocht. Angefaulte Stellen sind
zu entfernen, während die Früchte in acht Teile
geschnitten und in den Topf kommen, bevor auch
die Kerne entfernt sind. Man läßt langsam kochen,
und sobald die Früchte weich sind, preßt man den
Saft in ein anderes sauberes Gefäß. Ist der
Saft gut ausgepreßt, so ist ein Klären des Saftes
nicht notwendig, denn der trübe Saft, der als
Kochbrühe der Apfel dient, bleibt ohne Klären
gehaltreicher. 2. Die hierfür in Benutzung zu
nehmenden Äpfel müssen geschält werden und sind
sauber zu waschen. Man kann Grünkäpfel und
Herbstäpfel verwenden; je schöner und zuderhaltiger
die Früchte sind, desto wohlschmeckender ist die
Obstbutter. Ist eine Schälmaschine vorhanden,
so werden die Äpfel hiermit geschält und das
Kernhaus ausgebohrt oder ausgeschitten. Als-
dann giebt man zu den Äpfeln in den Topf so viel
Wasser, daß der Saft mit dem Apfelsaft eine
dicke Masse bildet. Sind die Äpfel weich gekocht,
so läßt man Saft und Fleisch in den Topf und gießt
die Birnenbrühe hinzu. Die Obstbutter bildet sich
dann, sobald Fleisch, Saft und Brühe gut mit-
einander eingekocht sind. Will man den Apfelsaft
gesondert halten, kann er mittels eines sauberen
Leinenbeutels abgeseiht werden. Unter Lettern
versteht man in einem bürgerlichen Haushalt
Saftpresse, also den Saft von einer Obstfrucht
abzueischen, abpressen. 3. Hartoft gibt eine Sorte
auch genügend Saft. Das Quantum Saft ist je
nach Jahren und feuchter oder trockener Witterung
verschieden. Für die Saftgewinnung im Haushalt
ist das Verfahren durch Kochen der zerkleinerten
Früchte am besten, um so mehr, wenn keine Hartoft-
zerkleinerungsmaschinen vorhanden sind. J. B.

Behörde ist der Bezugschein auf dem
weisen Wege dem Landratsamt
zu reichen. Auf demselben Wege geht er

als Vorsitzender des Kreisausschusses
v. Bezold.
An die Herren Bürgermeister des Kreises.

schine geliefert.
Um den Kreiseingesessenen die Abgabe von
getragenen Kleidungsstücken und Schuhwaren zu

ng.

mit
ande
der

mit
find,

über
und
De-
Ge-
am
An-
ung
sonn-
die
tagen
bis
Uhr

ein-
ie in
nder-
oder
Die
Dess
zugs-

higen
ohne
einen
rtigen
ältig-
für
eigen.

schube
esieht,
einig-
zuhen.
ment-
ferten
A ge-
nur
bung.
für
abend.
Kam,
Kreie-
e alle
idung,

flenen
milos
n Gr-
ezugs-

Diese Woche (10. 9. bis 16. 9.)
frischem Fleisch pro Kopf 100

Alle Forderungen nehmen Befragungen entgegen.